

TARIM İŞLETMELERİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
KESİF YEM ÜRETİMİ
TEKNİK YÖNERGESİ

TARIM İŞLETMELERİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ
KESİF YEM ÜRETİMİ TEKNİK YÖNERGESİ
İÇİNDEKİLER
BİRİNCİ BÖLÜM

Amaç	4
Kapsam	4
Tanımlar	4

İKİNCİ BÖLÜM
Genel Hükümler

İşletmelerde Yem Üretim Faaliyeti	5
Yem Üretim programları ve Kesif Yem Rasyonlarının Değerlendirilmesi	6
Hammadde ve Yem Katkılarının Temini	6
Tesis ve Depoların Gözden Geçirilmesi	6
Faaliyet Raporları	6
Emniyet Tedbirlerinin Alınması	6

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

Yem Hammadde, Katkılar ve Premiks Satın Alma, Numune Alma, Analiz, İmha ve
Yem Üretim Süreçleri

Satın alma, numune alma, analiz ve imha	7
Yem Üretim Süreçleri	9
Üretilen Yemlerin İşletmelere Nakliye Süreci	10
Bakım Onarım Süreci	11
Uygun Olmayan Ürün ve İmha Süreci	11
Kesif Yem Fabrikası ile Kesif Yem Alan İşletmeler Arası İlişkiler	12

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

İç Kontrol Süreci (Riskler ve Kritik Kontrol Noktaları)

Risklerin ve Tehlikelerin Belirlenmesi ve Risk Kontrolü	12
Kritik Kontrol Noktaları	13

BEŞİNCİ BÖLÜM

İş Sağlığı ve Güvenliği

İş Sağlığı ve Güvenliği	14
-------------------------	----

ALTINCI BÖLÜM

Son Hükümler

Yürürlük	14
Yürütme	14
Ekler	15-45

EKLER	15
Ek. 1 Yem Fabrikası Organizasyon Şeması	16
Ek. 2 TİGEM Yıllık Kesif Yem Üretim Planı	17
Ek. 3.1S TİGEM Yıllık Kesif Yem Üretim Planı (Sığırcılık)	18
Ek. 3.2 KK TİGEM Yıllık Kesif Yem Üretim Planı (Koyun-Keçi)	19
Ek. 4 Aylık Kesif Yem Üretim Tabelası	20
Ek. 5 Aylık Hammadde Tüketim Tabelası	21

EK. 6 Yıllık Kesif Yem Üretim Tabelası	22
Ek. 7 Yıllık Hammadde Tüketim Tabelası	23
Ek. 8 Günlük Hammadde Kullanım Raporu	24
Ek. 9 Günlük Kesif Yem Üretim Raporu	25
Ek. 10 Hammadde, Katkı ve Premiks Numunesi İşletme Kayıt Formu	26
Ek. 11 Hammadde, Katkı ve Premiks Analiz Raporu	27
Ek. 12 İşe Başlangıç Kontrol Formu	28
Ek. 13 Günlük Ürün Analiz Formu	29
Ek. 14 Uygun Olmayan Ürün Raporu	30
Ek. 15 Sevk Aracı Kontrol Talimatı	31
Ek. 16.1 Risk Eylem Planı	32
Ek. 16.2 Tehlike Analizi Planı	33
Ek. 16.3 Yem Üretim Tehlike Analizi, Önleyici Faaliyetler (HACCP Planı)	34
Ek. 17.1 Kritik Kontrol Noktası - 1	35
Ek. 17.2 Kritik Kontrol Noktası - 2	36
Ek. 17.3 Kritik Kontrol Noktası - 3	37
Ek. 17.4 Kritik Kontrol Noktası - 4	38
Ek. 18 Numune Alma Tutanağı	39
Ek. 19 Numune Saklama Odası Sıcaklık Takip Formu	40
Ek. 20 Numune Gönderme Tutanağı Örneği	41
Ek. 21 Arıza Tespit, Tamir Bakım İstek ve Servis Formu	42
Ek. 22 Kalibrasyon Cihaz Listesi	43
Ek. 23 Bakım Onarım Kartı	44
Ek. 24 Makine - Ekipman Listesi	45

TARIM İŞLETMELERİ GENEL MÜDÜRLÜĞÜ KESİF YEM ÜRETİMİ TEKNİK YÖNERGESİ

BİRİNCİ BÖLÜM

Amaç, Kapsam ve Tanımlar

Amaç

MADDE 1- (1) Bu Yönerge Tarım İşletmeleri Genel Müdürlüğüne bağlı İşletmelerde, üretimi yapılan kesif yemlere ilişkin; hammadde temini, depolanması, üretiminin yapılması ve satışına ilişkin hizmetlerin yürütülmesinde usul ve esasların belirlenmesi amacıyla hazırlanmıştır.

Kapsam

MADDE 2- (1) Bu Yönerge Tarım İşletmeleri Genel Müdürlüğü Ana Statüsünde belirlenen görev ve faaliyetlere ilişkin olarak TİGEM İşletmelerinde yürütülen yem üretim ve satış faaliyetlerini kapsar.

Tanımlar

MADDE 3- (1) Bu Yönergede geçen;

- a) Analiz; Beyan ve tescile tabi yemlerde Bakanlığın görevlendirdiği laboratuvarlarda veya göstereceği referans laboratuvarında, Bakanlıkça belirtilen metotlar çerçevesinde, uygulanan kimyasal, fiziksel ve biyolojik işlemleri,
- b) Bakanlık; Tarım ve Orman Bakanlığını,
- c) Beyan; Satışa arz edilecek yemlerde değer tayinine esas olan temel besin maddeleri oranlarının bildirilen hususların yazılı olarak belirtilmesini,
- ç) Daire Başkanlığı; TİGEM Hayvancılık İşleri Daire Başkanlığını,
- d) Kesif Yem Üretim Tesisi; TİGEM işletmelerindeki kesif yem üretimi yapılan tesislerini,
- e) İl/İlçe Müdürlüğü; Tarım ve Orman Bakanlığı İl/İlçe Müdürlüklerini,
- f) İşletme; TİGEM Tarım İşletme Müdürlüklerini,
- g) Karma yemler; Çeşitli yem hammaddelerinin ve yemlerin norm veya standardına uygun şekilde karıştırılması ile elde edilen yemler olup bu yemler aşağıda tanımlanan tüm yem gruplarını,
- ğ) Kesif Yem/Kesif Karma Yem; Hayvanların özellikle enerji, protein ve diğer besin maddeleri yönünden ihtiyaçlarını dengelemek amacıyla organik maddece zengin ve sindirilme oranı yüksek belirli formülasyonlara göre yem fabrikaları tarafından üretilen karma yemleri,
- h) Premiks; Hayvanlara doğrudan yedirilmesi amaçlanmayan, yem katkı maddelerinin karışımı ya da bir veya birden fazla yem katkı maddesinin taşıyıcı olarak kullanılan bir yem maddesi veya suyla karışımını,
- ı) Rasyon; Hayvanların bir günde tüketebileceği yem kuru maddesi içerisinde, hayvanın ihtiyaç duyacağı yaşama ve verim payı besin maddelerini karşılayacak şekilde hayvan besleme bilimine uygun olarak düzenlenen yem karışımını,
- i) Referans laboratuvarı; 1 inci analize itiraz vukuunda kesin sonucu verecek analizi yapan laboratuvarını,
- j) Ruhsat; Satışa arz edilmek için yem imal etmek üzere kurulan işletmelere asgari

teknik ve sağlık şartlarının haiz olmaları halinde Bakanlıkça verilen yem imal belgesini,

k) Tam yemler; Bileşimleri itibariyle, hayvanların günlük beslenme ihtiyaını tek başına karşılayan yemleri,

l) Tamamlayıcı yemler; Belli maddeleri yüksek miktarlarda ihtiva etmekle birlikte bileşimlerinden dolayı, ancak diğer yemlerle beraber kullanıldıklarında hayvanların günlük beslenmesi için yeterli olan yemlerin oluşturduğu karışımları,

m) Temel besin maddeleri; Yemlerin bileşiminde bulunan ve değer tayinine esas olan ham protein, ham yağ, ham selüloz, azotsuz öz maddeler, kalsiyum, fosfor ve benzeri gibi mineraller, vitaminler ve benzeri besin maddeleri,

n) Tescil; Beyana tabi olan yemlerin; ihtiva ettikleri her türlü maddelerin adları, yemin ticari adı, çeşidi, değer tayinine esas olacak temel besin maddeleri kapsamı bakımından norm veya standartlara uygun olmaları halinde Bakanlıkça ilgili kütüğe kaydedilmesini,

o) Tesis; Yem hazırlama tesisi gibi birden fazla üniteden oluşan ve birbirleriyle irtibatlı olarak çalıştırılan makineler topluluğunu,

) TİGEM; Tarım İşletmeleri Genel Müdürlüğünü,

p) Yem katkı maddesi; (RG 18 Temmuz 2013 Sayı; 28711 Hayvan Beslemede Kullanılan Yem Katkı Maddeleri Hakkında Yönetmelik) Madde 3.5 inci maddenin altıncı fıkrasında belirtilen fonksiyonlardan bir ya da bir kaçını yerine getirmek amacıyla yemlere veya içme sularına katılan, yem maddeleri ve premiksler dışındaki maddeleri, mikroorganizmaları veya preparatları,

r) Yem rneği (numunesi); Analiz için ilgili laboratuvara gönderilmek üzere Bakanlığın görevli ve yetkili kıldığı kimseler tarafından depodan, fabrikadan, satış yerinden, tüketiciler ambarından, usulüne göre alınarak bir ambalaj içine konulmuş, ağzı mühürlenmiş ve durumu bir tutanakla tespit edilmiş olan yemleri

s) Yem; Madde ve enerji bakımından hayvanın yaşama ve verim ihtiyaçlarını karşılamak amacı ile ve belli sınır ve şartlarda yedirildiği zaman hayvan sağlığına zararlı olmayan, hayvanlar tarafından faydalanabilecek durumdaki organik ve inorganik maddeler veya bunların karışımları,

ř) Dozajlama işlemi; makro ve mikro olmak üzere, yem yapımında kullanılan dane yemlerin, yağlı tohum kspelerinin, değirmencilik yan ürünlerinin vb. ana hammaddelerin, yem katkıları ve premikslerin harmanlanması işlemini,

t) Uygun olmayan ürün; üretim sürecinde yer alan hammaddelerin bozuk olması ve üretilen yemlerin tüketilmesi ile alerjik reaksiyonlar, ciddi yem zehirlenmesi veya ölümlerin şekillenmesine yol açabilecek bozuk ürünü, ifade eder.

İKİNCİ BÖLÜM

Genel hükümler

İşletmelerde yem üretim faaliyeti

MADDE 4- (1) İşletmelerde kesif yem üretimi faaliyetlerine başlanılması veya mevcut faaliyetlerin sonlandırılması TİGEM Yönetim Kurulu Kararı ile gerçekleştirilir.

(2) İşletmelerin ihtiyaç duyduğu kesif yemler, Bakanlığın karma yem üretimi ile ilgili

mevzuatlarına uygun olarak Genel Müdürlükçe belirlenen mevzuatlar çerçevesinde gerçekleştirilir.

(3) Hayvancılık faaliyeti yürütülen İşletmelerde hayvanların tür, ırk ve çağlarına göre ihtiyaç duyulan kesif yemlerin üretimi, Genel Müdürlükçe hazırlanan teknik normlar çerçevesinde yapılır.

Yem üretim programları ve kesif yem rasyonlarının değerlendirilmesi

MADDE 5- (1) Kesif yem üretimi faaliyetlerinin yürütüldüğü işletmelerde; İşletme müdürü, ilgili müdür yardımcısı, kesif yem üretim tesisi Teknik Şefi/Mühendisi ve teknik elemanlarınca yem üretim programları yılda en az iki defa gözden geçirilir. Görülen eksiklik ve aksaklıklar müştereken bir tutanağa bağlanıp, düzeltilmesi için gerekli tedbirler alınır. Kesif yem üretim planları hakkındaki rapor Genel Müdürlüğe gönderilir.

Hammadde ve yem katkılarının temini

MADDE 6- (1) İşletmelerde yetiştiriciliği yapılan hayvan türlerinin beslenmesine yönelik üretilen yemlerin hammaddeleri ve yem katkı maddeleri, öncelikle TİGEM İşletmelerinden temin edilir. İşletmelerde yetersiz miktarda veya hiç olmadığı durumlarda piyasadan temini yoluyla tedarik edilir.

Tesis ve depoların fiziki durumlarının kontrolü

MADDE 7- (1) Yem üretim tesisleri fiziki yapı, makinalar, alet ve ekipmanların çalışması bakımından ocak ve temmuz aylarında olmak üzere yılda en az iki defa gözden geçirilerek kontrol edilir. Bu kontroller, ilgili müdür yardımcısı, yem üretim tesisi Teknik Şefi/Mühendisi, hayvancılık Teknik Şefi/Mühendisi, makine şefi ve teknik elemanlarınca yapılır. Duruma ilişkin rapor düzenlenir ve işletme müdürünün onayına sunulur.

(2) Tespit edilen eksik ve aksaklıklar bir tutanağa bağlanarak düzeltilmesi için gerekli tedbirler alınır.

(3) Kontroller sonrası hazırlanan Fabrika durum raporu müteakip ayın 10'una kadar Genel Müdürlüğe gönderilir.

Faaliyet raporları

MADDE 8- (1) Teknik Yönerge ekindeki aylık faaliyet raporları (EK 4, EK 5), müteakip ayın 10'una kadar, yıllık faaliyet raporları (EK 2, EK 3, EK 6, EK 7) ise ertesi yılın Ocak ayının 20'sine kadar Genel Müdürlüğe gönderilir.

Emniyet tedbirlerinin alınması

MADDE 9- (1) İşletme Müdürlüğünce kesif yem üretim tesisinde çalışanların uyması gereken Genel Emniyet Tedbirlerini ve olası risklere karşı yönetimce alınacak önlemleri içeren Yem Fabrikası Emniyet Tedbirleri Talimatı hazırlanır.

(2) Yem üretim tesislerinde mesai saatleri içinde veya dışında meydana gelebilecek her türlü hastalık, kaza ve yaralanmalarda, acil tedbirlerin alınması için İşletme sivil savunma ekibine haber verilir. Müdahaleler sivil savunma ekibi personeli tarafından sağlanır. İşletme Müdürü derhal haberdar edilir.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

Yem Hammadde, Katkılar ve Premiks Satın Alma, Numune Alma, Analiz, İmha ve Yem Üretim Süreçleri

Satın alma, numune alma, analiz ve imha

MADDE 10- (1) Yem Hammadde, katkı ve Premiks satın alımlarının planlanmasında aşağıdaki hususlar dikkate alınır.

a) Daire Başkanlığınca, TİGEM İşletmelerinde iş programlarına göre mevcut olan ve yılsonu hedeflenen hayvan sayıları göz önüne alınarak, ihtiyaç duyulan kesif yemler ve yem üretimi için gerekli hammadde, katkı ve premiks miktarları hesaplanarak Genel Müdürlük onayına sunulur. Plan Genel Müdürlük onayı ile kesinlik kazanır.

b) Yıllık kesif yem planına göre yem üretecek İşletme tarafından hammadde termin planları hazırlanarak Daire Başkanlığı onayına sunulur. Genel Müdürlük ve Daire Başkanlığınca onaylanan yıllık üretim ve hammadde termin planlarına göre hammadde, yem katkıları ve premiks alımları Ticaret birimi tarafından gerçekleştirilir.

c) İşletmelerden temin edilecek hammaddeler için kesif yem üretim tesisinin depolama kapasitesi ve tedarikçi İşletmelerin hasat dönemlerindeki ambar ihtiyaçları da göz önünde tutulur.

ç) Piyasadan yapılan alımların planlanmasında mali imkânlar, azami ve asgari stok durumu ve hammadde, katkı maddeleri, premikslerin temin süreleri, mevsim ve piyasa durumu, yemin yapılacağı İşletme ve çevredeki piyasa şartları, hammaddelerin içerdikleri besin maddeleri kayıplarının en az olacağı, bozulmadan depolanabileceği süre vb. hususlar dikkate alınır.

(2) Satınalma süreci

a) Alımlar, ihtiyaç müzekkereleri/pusulaları kapsamında Ticaret birimi tarafından yapılır.

b) Termin planlarına göre ihtiyaç duyulan hammaddeler, yem katkıları ve premiksler için ihtiyaç bildiren şube/işletme müdürlüğü tarafından teknik şartnameler düzenlenir ve piyasa araştırması yapılarak belirlenen yaklaşık maliyetlerle birlikte Daire Başkanlığının/İşletme Müdürünün onayına sunulur. Onaylı şartnamelerle satın alma ihale süreleri de dikkate alınarak şubesi tarafından ihtiyaç müzekkereleri düzenlenir. Satın almanın gerçekleştirilmesi için Ticaret birimine gönderilir.

c) Hammadde satın alımlarıyla ilgili sözleşme ve eklerinin yer aldığı dosyalar arşiv usul esaslarına göre dosyalanarak şubede muhafaza edilir.

ç) Yem hazırlama tesislerine gelen hammaddeler İşletme kantarında kantar görevlilerince tartılır. Sevk irsaliyeleri ve işletme tartımları arasında fark olması halinde TİGEM Ambarlar Yönergesinin 10. Maddesi 8'inci fıkrasına göre işlem yapılır. Tartımlarda işletme kantarı değerleri dikkate alınır.

(3) Hammadde Numune Alma, Analiz ve İmha süreci

a) Hammaddenin fabrikaya giriş süreci, hammaddeyi getiren nakliye aracının fabrikaya girişi ile başlar.

b) Numune Alma, Analiz ve imha süreçlerinden Teknik Şef/Mühendis, laborant ve numune alma sorumlusu ortak sorumludur.

c) Kesif yem üretim tesisine gelen her yeni hammadde, katkı ve premiksler için her

nakliye aracından yürürlükteki ‘Yemlerin Resmî Kontrolü İçin Numune Alma Ve Analiz Metotlarına Dair Yönetmelik’te (RG. 21 Ocak 2017 Sayı;29955 Mükerrer) belirtilen mevzuata uygun şekilde numune alınır. Alınan numuneler önce fiziksel muayeneden geçirilir. Numuneler için Numune Alma Tutanağı (EK 18) düzenlenir.

ç) İşletme laboratuvarında analizler yapılarak hammaddenin standartlara uygunluğu kontrol edilir.

d) Kalite planına göre yapılan deney ve analizlerin sonuçları test ve analiz raporlarına kaydedilir.

e) Şahit numuneler, testlerin gerçekleştirilmesinin ardından 200 gramlık uygun ambalajlarda etiketlenerek numune saklama odasında muhafaza edilir. Şahit numune saklama süresi en az 3 aydır.

f) Şahit numune saklama odasının sıcaklığı “Numune Saklama Odası Sıcaklık Takip Formu” (Ek 19) ile takip edilir.

g) Kesif yem üretim tesisinde ve laboratuvarında yapılabilen analizler (fiziksel, görsel ve mevcut analiz cihazları ile yapılan analizler) sonucunda şartnameye uygun olmayan hammadde, katkı ve premiksler tutanakla beraber sevk irsaliyesi düzenlenip TİGEM Ambarlar Yönergesine göre işlem yapılarak Yükleniciye iadesi yapılır. Uygun olanlar usulünce işlemleri yapılarak işletme depolarına alınır.

ğ) Ön kabulü yapılan hammadde, katkı ve premikslerden Yem fabrikasında ve laboratuvarında yapılamayan analizler için yürürlükteki mevzuatlara uygun alınan numuneler resmi laboratuvarlara resmi yazı(EK 20) ile gönderilip analiz ettirilerek sonucuna göre işlem yapılır.

h) Yem, hammadde ve yem katkıları miktarının yetersiz olduğu durumlarda, şahit numune ve Yüklenici firmaya bırakılmak üzere numune alınmaz. Muayene ve analiz için sadece bir takım numune alınır. Muayene ve analizler Bakanlıkça belirlenen laboratuvarlarda yaptırılır. 5996 sayılı Kanun gereği, bu muayene ve analiz sonucu kesin olup analiz sonucuna itiraz edilemez.

ı) Mikrobiyolojik incelemeler için sadece bir takım numune alınır, şahit numune ve yüklenici firmaya bırakmak için numune alınmaz. Muayene ve analizler Bakanlıkça belirlenen laboratuvarlarda yaptırılır. 5996 sayılı Kanun gereği, bu muayene ve analiz sonucu kesin olup analiz sonucuna itiraz edilemez.

i) İthalat ve yurt içi denetimlerde; GDO ve ürünleri ile ilgili numune alma işlemi “Yemlerde GDO Analizi” hakkındaki 19.08.2011 tarih ve 30439 sayılı talimat, 04.10.2011 tarih ve 034212 sayılı talimat ile 18.04.2012 tarih ve 13686 sayılı talimat çerçevesinde yapılır.

j) Referans laboratuvarları dışında yaptırılan analiz sonucuna itiraz edilmesi halinde sadece uygunsuz çıkan numunenin şahidinin analizi tekrarlanır. Bu analiz sonucu kesin olup analiz sonucuna itiraz edilemez.

k) Kesif yem üretim tesisi Teknik Şef/Mühendis, muayene ve analiz raporu değerlendirme sonuçları ulaştıktan sonra maddi hata vb. durumların önüne geçmek amacıyla inceleme yapılır.

l) Değerlendirme sonuçları, olumlu ya da olumsuz her durumda Yüklenici firmaya bildirilir.

m) Kesif yem üretim tesisinde numune kayıt sistemi oluşturularak numuneler kayıt altına alınır.

(4) Hammadde, katkı ve premikslerin ambar kayıtlarına intikali ve stoklanması;

a) İşletmeye gelen yem bileşenlerinin, kesif yem üretim tesisi sorumlu şefi ve ilgili ambar memurunun gözetimi altında ölçüm ve tartımları yapılarak müştereken düzenlenen ve imza altına alınan tutanak ile ambar kayıtlarına intikali sağlanır.

b) Yem hammaddeleri ve yem katkı maddelerinin tekniğine uygun olarak stoklanması sağlanır. Stokta bulundukları süre içerisinde bozulmalarının önlenmesi, kalitelerinin muhafazası ve kayıpların en aza indirilmesi için gerekli tedbirler alınır ve yeterli sıklıkta kontrolleri yapılır.

c) Yem hammaddeleri ve yem katkı maddelerinin stoklandığı silo ve ambarlar usulüne göre düzenlenir, temizlenir, özellikle yangın riskine karşı gerekli emniyet tedbirleri (ihata, tel örgü, çit, işaret, paratoner, yangın söndürücüler vb) alınır.

ç) Hammaddenin cinsi, mevsim ve havanın sıcak, kuru, yağışlı, yüksek rutubetli olmasına bağlı olarak, 3-5 günde bir, gerekirse her gün uzun, kısa problu ısı sondalarıyla sıcaklık kontrolleri yapılmak suretiyle olası kızışma, bozulmalara karşı tedbir alınarak, kepçe veya diğer ekipmanlarla açılıp tekrar karıştırılarak ısı kontrolü sağlanır.

(2) Yemlerin Ambardan Kayıtlarından Çıkarılması ve Stok Kontrolü,

a) Kesif yem üretiminde kullanılan hammadde, katkı ve premiksler Teknik Şef/Mühendis ve ambar memuru tarafından düzenlenen ve işletme müdürü/ kesif yem üretim tesisi müdür yardımcısı tarafından onaylanan yem üretim tabelası ile ambar kayıtlarından çıkarılır.

b) “Günlük Hammadde Kullanım Raporu” (EK 8) ve “Günlük Kesif Yem Üretim Raporu” (EK 9), alınır. Yem üretim tabelasında çıkılan hammaddelerin üretilen kesif yemle örtüşmesi esastır.

c) Kesif yem üretim tesisi şefi ve ilgili ambar memuru tarafından her ay sonunda stoktaki yemlerin sayımları yapılarak, ambar kayıtları ile gerçek stok miktarlarının uyumlu olması sağlanır ve birlikte düzenleyecekleri bir tutanakla imza altına alınır.

ç) Yem hammadde çıkışları TİGEM Ambarlar Yönergesi usul ve esaslarına göre yapılır.

Yem üretim süreçleri

MADDE 11- (1) İş Başlangıç Süreci, İşe başlangıç, yem güvenliği ekip sorumlusu, Teknik Şef/Mühendis ve bölüm sorumluları tarafından aşağıda anılan hususları içeren kontrollerle yapılır. Kontroller sonrası İş Başlangıç Kontrol Formu (EK 12) günlük olarak imzalanır.

a) Sabah iş başlangıcında kompresörün ve mıkmatısların kontrolü,

b) Hammadde boşaltım alanı temizlik kontrolü,

c) Peletleme ve Paketlemede yabancı madde kontrolü,

ç) Dozajlama, kantar, öğütücü temizliği ve elek kontrolü,

d) Karıştırıcının boş olduğunu ve temizlik kontrolü,

e) Paketleme ünitesinin temiz olduğu ve ağırlık kontrolü yapılır.

f) Üretim bandında çalışan tüm makinelerin sorunsuz çalıştığı takip edilir.

g) Mamul depoları, üretim depolarındaki hammaddelerin miktarı kontrol edilir.

ğ) Yapılan tüm kontroller İşe Başlangıç Kontrol Formuna(EK 12) kaydedilir.

h) Günlük programa göre yem üretimi başlatılır.

(2) Yem Üretim Süreci

- a) Günlük yem üretim programına göre yem üretim süreci başlatılır.
- b) Programdaki üretilecek yem türlerine göre silolara hammadde alımı yapılır.
- c) İstenilen rasyona göre belirlenen reçeteye uygun olarak dozajlama işlemi yapılır.
- ç) Dozajlama işleminin tüm aşamaları kaydedilerek stok ve üretim bilgileri detaylı olarak raporlanır.
- d) Öğütmeye tabi tutulması gereken yem hammaddeleri öğütme (Değirmen, kırıcı) işlemine tabi tutulur.
- e) Öğütmeye tabi tutulması gerekmeyen yem hammaddeleri, katkı ve premiksleri doğrudan karıştırıcıya (mikser) gönderilerek karıştırma işlemine tabi tutulur. Rasyonda istenen melas, sıvı yağlar, vb. dozajlama sistemiyle doğrudan karıştırıcıya katılır.
- f) Karıştırma sonrası yem karışımı üretilecek yemin çeşidine göre doğrudan mamul deposuna veya peletmeye gönderilir.
- g) Karıştırma ve peletleme sonrasında her farklı ürün grubundan numune alınarak ürün için istenilen kriterlere uygunluğu denetlenmek üzere analiz yapılır. Analiz sonucunda eksik görülen besin maddeleri tamamlanarak tekrar karıştırıcıya/kırıcıya gönderilir, sonrasında mamul deposuna alınır.
- ğ) Laborantlar, her hammadde girişinde hammadde bilgilerini Hammadde ve Ürün Sorumlusundan alır. Hammadde veya formülasyon değişimi olmadığı sürece her yem üretiminden bir defa numune alarak test eder.
- h) Hammadde ve formülasyon değişikliklerinde ise yeni numune alınır ve deneyler yeniden yapılarak test sonuçlarına kaydedilir,
- ı) Teknik Şef/Mühendis tüm deney sonuçlarını kontrol eder, ürünlerde uygunsuzluk varsa anında üretimi durdurur, “Uygun Olmayan Ürün Raporu” (EK 14) ile İşletme Müdür Yardımcısına bildirir.
- i) Üretimi uygun olan ürünler Peletleme sonrası paketleme (çuvallama, torbalama) yapılır.
- j) Üretimde kullanılan hammadde ile üretilen kesif yem miktarları karşılaştırılarak mamul üretim raporlamaları yapılır.

Üretilen yemlerin işletmelere nakliye süreci

MADDE 12- (1) Haftalık yem talep ve üretim planlarına göre gelecek nakliye araçlarının fabrikaya alımında biyogüvenlik tedbirleri uygulanır.

- a) Araçlar tartım görevlisinin kontrolünde boş tara tartılarak yükleme alanına alınır. Bu esnada nakliyecinin araçtan herhangi bir şey boşaltıp yüklemesine izin verilmez. Yükleme yapılacak araç kasaları kontrol edilip delik ve boşluklar kapatılarak yem dökülmesi engellenir.
- b) Dökme ürün yüklemelerinde ürün yükleme borusunun mümkün olduğunca araç kasasına yakınlaşması sağlanarak üründe bileşenlerin eşit dağılımının korunması ve rüzgâr vb. nedenlerle uçabilecek olan toz haldeki katkı ve premikslerin muhafazası sağlanır.
- c) Dökme yem sevkiyatlarında araç kasasını aşmayacak, yolda dökülme olmayacak şekilde yükleme yapılır. Yükleme sonunda mutlaka araç kasasının tamamen branda vb. örtü ile kapatılarak dış ortamla ilişkisi kesilir.
- ç) Sevki uygun görülen yemler analiz fişi sevk irsaliyesine eklenerek alıcı işletmeye gönderilir. (“Sevk Aracı Kontrol Talimatı” EK 15)

Bakım onarım süreci

MADDE 13- (1) Bakım Onarım faaliyetleri

a) Bakım ve onarım faaliyetleri ve sürecinden Kesif yem üretim tesisi müdür yardımcısı, Teknik Şef/Mühendis, bakım sorumlusu ve operatörler ortak sorumludur.

b) Yem fabrikası müdür yardımcısı makine ve ekipmanlar için, periyotları ve sorumlularının belirlendiği bakım planını hazırlar. Bakım onarım sorumlusu çalışmalarını bu plana uygun olarak yürütür.

c) Yem fabrikasının makine ve ekipmanlarına ait bakım onarım faaliyetleri bakım sorumlusu tarafından bakım planı çerçevesinde ve Tarımsal Mekanizasyon Teknik Şefliğince makinelerin ve ekipmanların kullanım ve bakım talimatları doğrultusunda gerçekleştirilir. Bakım ve onarım sonuçları Bakım Onarım Kartına (EK 23) bakımı yapan personel tarafından kaydedilir.

ç) Arıza, tamir, bakım ve servis isteklerinde “Arıza Tespit, Tamir Bakım İstek ve Servis Formu” (EK 21) doldurulur.

d) Bakım sorumlusu ve operatörler tarafından kullanılan makine ve ekipmanları gösteren makine ekipman listesi (EK 24) hazırlanır, yeni makine teçhizat alındığı durumlarda listeye eklenir.

e) İşletme imkân ve kabiliyetlerinin dışında kalan bakım ve onarımlar, dışarıdan hizmet satın alma prosedürü doğrultusunda uzman kuruluşlara yaptırılır.

(2) Kalibrasyon ve Takibi

a) Fabrika içinde kullanılan ve ürün kalitesini doğrudan ya da dolaylı olarak etkileyen bütün ölçme ve deney teçhizatları Teknik Şef/Mühendis kontrolünde, sorumlusu tarafından Kalibrasyon Cihaz Listesine (EK 22) kayıt edilir. Bu listede ayrıca yapılacak bakımlar ve kalibrasyon periyotları belirlenir.

b) Yem hijyeni sorumlusu tarafından bütün kayıt, form ve etiketleme işlerinin takip edilmesi, onaylanması sağlanır ve her bir ölçü/deney cihazı için bunlar muhafaza edilir.

c) Kalibrasyon süresi geçmiş veya tamir görmesi gereken ölçme/deney cihazlarının ölçümelerde kullanılmasını önlemek üzere kırmızı KULLANILAMAZ etiketi yapıştırılır.

ç) Kalibrasyonu yapılan bir cihazın kalibrasyonunun bozulduğu sonradan fark edilirse bu cihazın yapmış olduğu ölçümler tekrarlanır. Tekrarlama imkânı bulunamazsa o tarihlerde üretilen ürünlerde oluşan hatalar kabul edilerek uygun olmayan hizmet ve ürün prosedürü doğrultusunda hareket edilir.

Uygun olmayan ürün tespiti ve imha süreci

MADDE 14- (1) Uygun olmayan ürün tespiti ve imhasından İşletme müdürü, ilgili müdür yardımcısı, yem güvenliği ekip şefi ve bölüm sorumluları ortak sorumludur.

(2) Uygulama;

a) Hammadde, katkı maddesi ve premiks uygunluk kontrolü,

1) Kesif yem üretim tesisine gelen tüm hammaddeler depolara alınmadan önce kalite kontrolden (fiziksel, görsel, analiz vb.) geçirilir. Hammaddeler kontrol yapılmadan depolara alınmaz.

2) Hammadde kontrolü sırasında, uygun olmayan hammadde tespit edilmesi durumunda, Teknik Şef/Mühendis numune alma sorumlusuna ürünün boşaltılmaması konusunda talimat verir ve ürünle ilgili geriye dönük tüm kayıtları inceler, söz konusu şahit numuneyi tekrar analiz

eder/ettirir.

3) Tedarik edilecek hammadde, katkı maddesi ve premiks teknik şartnamede belirtilen kriterleri sağlamıyorsa uygunsuz olarak değerlendirilir, uygun olmayan ürün raporu ile hammaddenin firmaya iade edilmesi sağlanır.

4) İşletme dışında yapılacak analizlerin sonucu gelene kadar bu hammaddeler kullanılmaz.

5) Üretilen kesif yemlerin üretim sürecindeki kontrolü,

5.1) Yemlerin üretimi esnasında kalite kontrol süreçlerine uyulur. Üretimde uygunsuzluk tespit edilmesi durumunda, Teknik Şef/Mühendis tarafından “Uygun Olmayan Ürün Raporu” (EK 14) doldurur ve ürünün bir sonraki sürece geçmesi engellenir.

5.2) Uygun Olmayan Ürün Raporu, İşletme müdürü ve müdür yardımcısı tarafından değerlendirilerek, uygunsuzluğun giderilememesi halinde ürünler bir tutanakla imha edilir.

6) Sevkiyat öncesi ürünler, kalite kontrol prosedürüne göre son kontrole tabi tutulur.

Kesif yem üretim tesisi ile kesif yem alan işletmeler arası ilişkiler

MADDE 15- (1) Sürecin amacı İşletmelerin taleplerinin alınması, şikâyetlerinin değerlendirilmesi, memnuniyetinin ölçülmesi, beklenti ve önerilerinin saptanması, analiz edilmesi ve değerlendirilmesi için bir sistem oluşturmaktır.

(2) İşletme ile Kesif yem üretim tesisinden yem alan İşletmeler arasındaki ilişkiler İşletme Müdürü/yardımcısı tarafından yürütülür.

(3) İşletmelerin yıllık kesif yem talepleri, İşletme tarafından Daire Başkanlığına resmi yazı ile bildirilir. Daire Başkanlığınca da uygun görülen ve talep edilen kesif yemlerin üretimi için yıllık programa göre aylık, haftalık üretim planları hazırlanır.

(4) Kesif yemleri kullanan işletmelerin yemlerle ilgili şikâyet ve talepleri yemi üreten işletmeye öncelikli olarak telefon, faks, elektronik posta yolu ile yapılır.

(5) İşletmelerin miktara yönelik tüm kesif yem talepleri, yemlere ilişkin diğer talep ve şikâyetler Kesif yem üretim tesisinde kayıt altına alınır.

(6) Kesif yem üretim tesisinde kesif yem üretimlerinde ve sevkiyatlarda hammadde sıkıntısı, bakım onarım vb. sebeplerden dolayı oluşabilecek muhtemel gecikme durumunda gerekli tedbirler alınarak İşletme tarafından Daire Başkanlığına ve İşletmelere bilgi verilir.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

İç Kontrol Süreci (Riskler ve Kritik Kontrol Noktaları)

Risklerin, tehlikelerin belirlenmesi ve risk kontrolü

MADDE 16- (1) Risklerin, Tehlikelerin Belirlenmesi

a) TİGEM Kesif yem üretim tesisinde tehlikelerin belirlenmesi, risklerin değerlendirilmesi ve gerekli kontrol ölçümlerinin yapılması ile ilgili yöntemin belirlenmesidir. Hammadde alımından, ürünün İşletmeye teslim edilmesine kadar Yem güvenliğini sağlamak üzere yapılacak işleri kapsar.

b) Risk değerlendirmeleri, yem güvenliği ekibi, Teknik Şef/Mühendis ve İşletme müdür yardımcısı tarafından Risklerin ve Tehlikelerin Belirlenmesi Süreci formu (EK 16.1, EK 16.2, EK 16.3) düzenlenir.

c) Risk değerlendirilmesi olasılık hesapları yapılırken geçmiş vakalar, mikro organizmaların ürememesi veya oluşmaması için alınan önlemler, yasal mevzuatlar ve bunlara

uyulması durumu gibi etkenler mutlaka göz önüne alınır.

(2) Risk Kontrolü;

a) Uygulamalar; Yem fabrikasına gelen tüm hammaddelerin, ürünlerin ve ürünlerin son kontrollerin de yapılacak izleme ve ölçüm yöntemleri belirlenerek eksiksiz olarak yapılır. Kayıtların düzenli olarak tutulmasını sağlamak için Risk Kontrolü Sistemi oluşturulur.

b) Hammadde Kontrolü; kesif yem üretim tesisine gelen tüm hammaddelerin içerik özellikleri kalite planına göre kontrol edilir. Numune alma sorumlusu tarafından alınan numuneleri “Hammadde, Katkı ve Premiks Numunesi İşletme Kayıt Formu” (EK 10) ile laboratuvara teslim eder. Laborant, analiz sonuçlarını Hammadde Katkı ve Premiks Analiz Raporuna (EK 11) kaydeder. Uygunsuzluk var ise formu Teknik Şef/Mühendise ve Yem fabrikası müdür yardımcısına bildirir.

c) Süreç Kontrolü; Numune alma sorumlusu tarafından imalatı yapılan ürünlerden numuneler alınarak etiketlenir ve laborantlara teslim edilir. Laborantlar kalite planı ve ürün içeriklerine göre analizi yapar, sonuçları “Günlük Ürün Analiz Raporu”na (EK 13)kaydeder.

ç) Son Kontrol; Sevkiyata hazır olan ürünler kalite planına göre kontrol edilerek sonuçları kayıt altına alınır.

d) Sevk Edilecek Araç Kontrolü; Sevkiyatı yapılacak tüm araçlar, Sevk Aracı Kontrol Talimatına (EK 15) göre kontrol edilir, araçta herhangi bir uygunsuzluk var ise uygunsuzluk giderilmeden yükleme yapılmaz.

e) Şahit Numune; Üretimi yapılan her partiden yürürlükteki ‘*Yemlerin Resmî Kontrolü İçin Numune Alma Ve Analiz Metodlarına Dair Yönetmelik*’te (RG. 21 Ocak 2017 Sayı:29955 Mükerrer) belirtilen mevzuata uygun şekilde numune alınır, etiketlenir ve laborantlara teslim edilir. Şahit numunelerin muhafaza edildiği soğuk hava dolabının sıcaklığı laborantlar tarafından takip edilir, takip sonuçları Numune Saklama Odası Sıcaklık Takip Formuna (EK 19) kaydedilir.

Kritik kontrol noktaları

MADDE 17- (1) Kesif yem üretim tesisine gelen hammaddelerde istenmeyen görünüm ve kokular;

a) Gelen hammaddelerde ilk olarak ilgili teknik personel tarafından fiziksel ve görsel kontroller yapılır. Yapılan bu kontroller sonucu hammadde de kızışma, bozulma, hammaddenin kendine has kokusu dışında rahatsız edici farklı kokular, böceklenme, topaklaşma, tozlaşma vb. istenmeyen özellikler bulunduğu gelen hammaddeler yazı ve resim ile belgelendirilir, tutanakla kayıt altına alınarak Yüklenici firmaya teknik şartname ve sözleşme hükümlerine göre işlem yapılır. (EK 17.1)

(2) Yem hammadde ve mamul ambar, depo yatay ve dikey silo, duvar, zemin ve çeperlerinde özelliğini kaybetmiş, bozulmuş hammadde bulunması;

a) Ambar, depo, yatay ve dikey siloların duvar, zemin ve çeperlerinin günlük, haftalık, aylık ve yıllık olarak ilgililerince kontrolleri ve temizlikleri yapılır. (EK 17.2)

(3) Hatalı yem üretimi;

a) Yem hazırlama tesisinde kırıcıdan önceki depolara yanlış hammadde alınması veya hatalı formülasyon yapılmasını önlemek amacıyla karıştırıcı (mikser) çıkışından numuneler alınarak normlara uygun olup olmadığı kontrol edilir. (EK 17.3)

(4) Sevkiyatlarda farklı ürün gönderilmesi;

a) İşletmelere yanlış ürün gönderilmesini önlemek için Kesif yem üretim tesisi stokları ve sevkiyat raporları devamlı kontrol edilir. (EK 17.4)

BEŞİNCİ BÖLÜM

İş Sağlığı ve Güvenliği

İş sağlığı ve güvenliği

MADDE 18- (1) Kesif yem üretim tesislerinde olabilecek kazalara karşı tedbir alınarak, yem üretiminde en yüksek verimin en güvenli şekilde elde edilmesi hedeflenir.

(2) Yem üretiminin gerçekleştirilmesi esnasında fabrikada meydana gelebilecek iş kazaların önüne geçilebilmesi ve risklerinin en aza indirilerek kabul edilebilir sınırlar içine çekilmesi için gerekli olan tüm tedbirlerin alınması amacıyla 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Güncel Mevzuatları ve ilgili yönetmelikler ile tebliğler ve genelgeler esaslarına uygun hareket edilir.

ALTINCI BÖLÜM

Son Hükümler

Yürürlük

MADDE 19- (1) Bu Yönerge, Yönetim Kurulunun 04/04/2022 tarihli ve 156 sayılı kararı ile uygulamaya konmuştur.

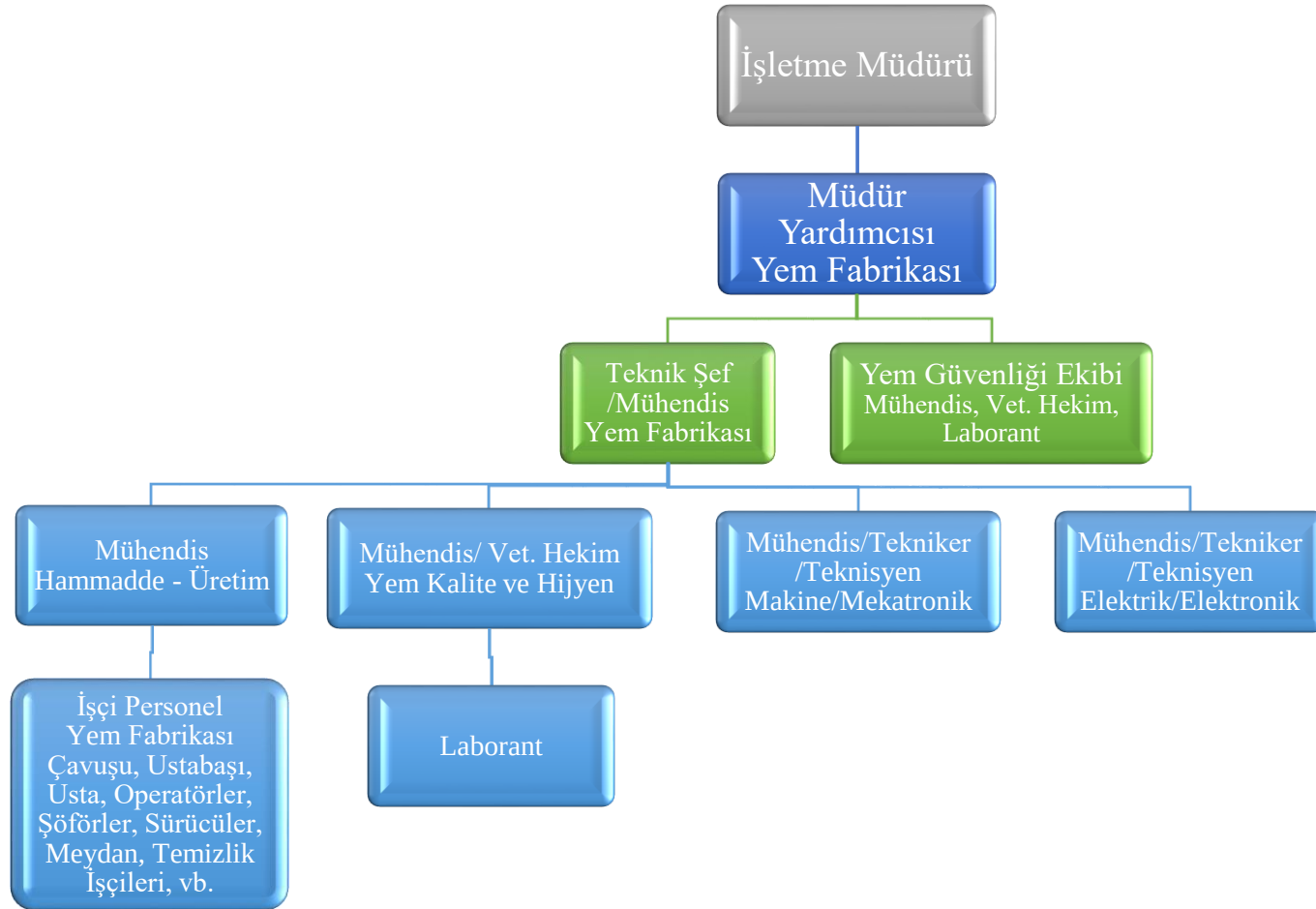
Yürütme

MADDE 20- (1) Bu Yönerge hükümlerini, Tarım İşletmeleri Genel Müdürü yürütür.

EKLER

YEM FABRİKASI ORGANİZASYON ŞEMASI

EK 1.



TİGEM YILLIK KESİF YEM ÜRETİM PLANI

GÜN; 365

YILI;

EK 2

HAYVAN VARLIĞI VE KESİF YEM İHTİYACI															
İŞLETME ADI	Büyükbaş							Küçükbaş							
	İrka	Cinsi	Yıl Ort. Miktarı (Baş)	Günlük Ort. Yem Tüketimi (Kg/baş)	Yıllık Yem Tüketimi (Kg/Yıl)	Kesif Yem Adı	Yemi Üreten İşletme	İrka	Cinsi	Yıl Ort. Miktarı (Baş)	Günlük Ort. Yem Tüketimi (Kg/baş)	Yıllık Yem Tüketimi (Kg/Yıl)	Kesif Yem Adı	Yemi Üreten İşletme	
		Boğa							Koç/Teke						
		İnek							Koyun/Keçi						
		Genç Boğa							Erkek Toklu/Çebîç						
		Düve							Dişi Toklu/Çebîç						
		Erkek Dana							Erkek Kuzu/Oğlak						
		Dişi Dana							Dişi Kuzu/Oğlak						
		Erkek Buzağı							Reforme Koyun/Keçi						
		Dişi Buzağı													
		Reforme Sığır													
		İŞLETME TOPLAMI								İŞLETME TOPLAMI					
		HAYVAN VARLIĞI VE KESİF YEM İHTİYACI													
Büyükbaş							Küçükbaş								
İrka		Cinsi	Yıl Ort. Miktarı (Baş)	Günlük Ort. Yem Tüketimi (Kg/baş)	Yıllık Yem Tüketimi (Kg/Yıl)	Kesif Yem Adı	Yemi Üreten İşletme	İrka	Cinsi	Yıl Ort. Miktarı (Baş)	Günlük Ort. Yem Tüketimi (Kg/baş)	Yıllık Yem Tüketimi (Kg/Yıl)	Kesif Yem Adı	Yemi Üreten İşletme	
TOPLAM BÜYÜKBAŞ		Boğa						TOPLAM KÜÇÜKBAŞ	Koç/Teke						
		İnek							Koyun/Keçi						
		Genç Boğa							Erkek Toklu/Çebîç						
		Düve							Dişi Toklu/Çebîç						
		Erkek Dana							Erkek Kuzu/Oğlak						
		Dişi Dana							Dişi Kuzu/Oğlak						
		Erkek Buzağı							Reforme Koyun/Keçi						
	Dişi Buzağı														
	Reforme Sığır														
	TİGEM TOPLAMI								TİGEM TOPLAMI						

*Tüm İşletmelere ait veriler alınarak TİGEM'e ait toplam hayvan varlığı ve kesif yem ihtiyacı hesaplanacaktır.

TİGEM YILLIK KESİF YEM ÜRETİM PLANI (SIĞIRCILIK)

GÜN; 365

YILI;

EK 3.1 S

İŞLETME ADI	ÇEŞİTLERİNE GÖRE YILLIK SIĞIR KESİF YEMLERİ İHTİYACI (Kg/Baş)																	
	Cinsi	Yıllık Ort. Sığır Sayısı (Baş)	Fresh Süt Yemi (Kg)		Standart Sağmal Süt Yemi (Kg)		Son 21 Yemi (Kg)		Kuru Dönem, Besi, Düve, Dana Yemi (Kg)		Boğa Yemi (Kg)		Buzağı Başlangıç Yemi (Kg)		Buzağı Büyütme Yemi (Kg)		Toplam Sığır Yemi (Kg)	
			Günlük Tüketim (Kg/Baş)	Yıllık Tüketim Toplamı (Kg)	Günlük Tüketim (Kg/Baş)	Yıllık Tüketim Toplamı (Kg)	Günlük Tüketim (Kg/Baş)	Yıllık Tüketim Toplamı (Kg)	Günlük Tüketim (Kg/Baş)	Yıllık Tüketim Toplamı (Kg)	Günlük Tüketim (Kg/Baş)	Yıllık Tüketim Toplamı (Kg)	Günlük Tüketim (Kg/Baş)	Yıllık Tüketim Toplamı (Kg)	Günlük Tüketim (Kg/Baş)	Yıllık Tüketim Toplamı (Kg)	Günlük Tüketim (Kg/Baş)	Yıllık Tüketim Toplamı (Kg)
	Boğa																	
	İnek																	
	Genç Boğa																	
	Düve																	
	Erkek Dana																	
	Dişi Dana																	
	Erkek Buzağı																	
	Dişi Buzağı																	
	Reforme Sığır																	
	TOPLAM																	
TİGEM TOPLAM	Cinsi	Yıllık Ort. Sığır Sayısı (Baş)	Fresh Süt Yemi (Kg)		Standart Sağmal Süt Yemi (Kg)		Son 21 Yemi (Kg)		Kuru Dönem, Besi, Düve, Dana Yemi (Kg)		Boğa Yemi (Kg)		Buzağı Başlangıç Yemi (Kg)		Buzağı Büyütme Yemi (Kg)		Toplam Sığır Yemi (Kg)	
			Günlük Tüketim (Kg/Baş)	Yıllık Tüketim Toplamı (Kg)	Günlük Tüketim (Kg/Baş)	Yıllık Tüketim Toplamı (Kg)	Günlük Tüketim (Kg/Baş)	Yıllık Tüketim Toplamı (Kg)	Günlük Tüketim (Kg/Baş)	Yıllık Tüketim Toplamı (Kg)	Günlük Tüketim (Kg/Baş)	Yıllık Tüketim Toplamı (Kg)	Günlük Tüketim (Kg/Baş)	Yıllık Tüketim Toplamı (Kg)	Günlük Tüketim (Kg/Baş)	Yıllık Tüketim Toplamı (Kg)	Günlük Tüketim (Kg/Baş)	Yıllık Tüketim Toplamı (Kg)
	Boğa																	
	İnek																	
	Genç Boğa																	
	Düve																	
	Erkek Dana																	
	Dişi Dana																	
	Erkek Buzağı																	
	Dişi Buzağı																	
	Reforme Sığır																	
	TOPLAM																	

*Tüm İşletmelere ait veriler alınarak TİGEM'e ait toplam hayvan varlığı ve kesif yem ihtiyacı hesaplanacaktır.

TİGEM YILLIK KESİF YEM ÜRETİM PLANI (KOYUN-KEÇİ)

GÜN; 365

YILI;

EK 3.2 KK

İŞLETME ADI	ÇEŞİTLERİNE GÖRE YILLIK KOYUN/KEÇİ KESİF YEMLERİ İHTİYACI (Kg/Baş)											
	Cinsi	Ort. Koyun Sayısı (Baş)	Koyun/ Keçi Süt Yemi (Kg)		Koyun/Keçi - Toklu/Çebîç Besi Yemi (Kg)		Kuzu/Oğlak Başlangıç Yemi (Kg)		Kuzu/Oğlak Besi Yemi (Kg)		Toplam Koyun Yemi (Kg)	
			Günlük Tüketim (Kg/Baş)	Yıllık Tüketim Toplamı (Kg)	Günlük Tüketim (Kg/Baş)	Yıllık Tüketim Toplamı (Kg)	Günlük Tüketim (Kg/Baş)	Yıllık Tüketim Toplamı (Kg)	Günlük Tüketim (Kg/Baş)	Yıllık Tüketim Toplamı (Kg)	Günlük Tüketim (Kg/Baş)	Yıllık Tüketim Toplamı (Kg)
	Koç/Teke											
	Koyun/Keçi											
	Erkek Toklu/Çebîç											
	Dişi Toklu/Çebîç											
	Erkek Kuzu/Oğlak											
	Dişi Kuzu/Oğlak											
	Reforme Koyun/Keçi											
	TOPLAM											
TİGEM TOPLAM	Cinsi	Yıl Ort. Koyun Sayısı (Baş)	Koyun/ Keçi Süt Yemi (Kg)		Koyun/Keçi - Toklu/Çebîç Besi Yemi (Kg)		Kuzu/Oğlak Başlangıç Yemi (Kg)		Kuzu/Oğlak Besi Yemi (Kg)		Toplam Koyun Yemi (Kg)	
			Günlük Tüketim (Kg/Baş)	Yıllık Tüketim Toplamı (Kg)	Günlük Tüketim (Kg/Baş)	Yıllık Tüketim Toplamı (Kg)	Günlük Tüketim (Kg/Baş)	Yıllık Tüketim Toplamı (Kg)	Günlük Tüketim (Kg/Baş)	Yıllık Tüketim Toplamı (Kg)	Günlük Tüketim (Kg/Baş)	Yıllık Tüketim Toplamı (Kg)
	Koç/Teke											
	Koyun/Keçi											
	Erkek Toklu/Çebîç											
	Dişi Toklu/Çebîç											
	Erkek Kuzu/Oğlak											
	Dişi Kuzu/Oğlak											
	Reforme Koyun/Keçi											
	TOPLAM											

*Tüm İşletmelere ait veriler alınarak TİGEM'e ait toplam hayvan varlığı ve kesif yem ihtiyacı hesaplanacaktır.

..... TARIM İŞLETMESİ MÜDÜRLÜĞÜ KESİF YEM ÜRETİM TESİSİ AYLIK KESİF YEM ÜRETİM TABELASI		EK 4
Üretilen Yemin Adı	Aylık Üretim Miktarı (Kg)	
Büyükbaş Yemleri		
Buzağı Başlangıç Yemi		
Buzağı Büyütme Yemi		
Kuru Dönem, Dana, Düve, Besi Yemi		
Son 21 Yemi		
Fresh Sığır Süt Yemi		
Standart Sağmal Sığır Süt Yemi		
Boğa Yemi		
Büyükbaş Yemleri Toplamı (1)		
Küçükbaş Yemleri		
Kuzu/Oğlak Başlangıç Yemi		
Kuzu/Oğlak Büyütme Yemi		
Koç/Teke, Koyun/Keçi, Toklu/Çebiç Besi Yemi		
Koyun/Keçi Son 21 Yemi		
Fresh Koyun/Keçi Süt Yemi		
Standart Sağmal Koyun/Keçi Süt Yemi		
Flushing Yemi		
Küçükbaş Yemleri Toplamı (2)		
Toplam Kesif Yem (1+2)		
İşletme Müdür Yardımcısı	İşletme Müdürü	

..... TARIM İŞLETMESİ MÜDÜRLÜĞÜ
KESİF YEM ÜRETİM TESİSİ
AYLIK HAMMADDE TÜKETİM TABELASI

EK 5

Kullanım Amacı	Adı	Aylık Tüketim Miktarı (Kg)
Protein	Soya Fasulyesi Küspesi (SFK)	
Protein, Lif	Ayçiçeği Tohumu Küspesi (ATK)	
Protein, Lif	Pamuk Tohumu Küspesi (PTK)	
Protein, Lif	Mısır DDGS	
Protein, Lif	Mısır Gluten Yemi (MGY)	
Protein, Lif	Mısır Gluten Unu (MGU)	
Protein, Lif	Keten Tohumu Küspesi (KTK)	
Protein, Lif		
Enerji (Nişasta)	Arpa	
Enerji (Nişasta)	Mısır	
Enerji (Nişasta)	Buğday	
Enerji (Nişasta)		
Protein, Lif, Taşıyıcı	Buğday Kepeği	
Protein, Lif, Taşıyıcı	Mısır Kepeği	
Protein, Lif, Taşıyıcı	Soya Kabuğu	
Protein, Lif, Taşıyıcı		
Enerji	Bitkisel Yağ	
Enerji	Bypass Yağ	
Enerji	Melas	
Tamponlayıcı	Soda	
Ca, P	DCP	
Ca	Mermer Tozu	
Salt	Tuz	
Koruyucu	Propilen Glikol	
Koruyucu	Gliserol	
Protein	Üre	
Modifier, Koruyucu	Magnezyum Oksit (MgO) (%78)	
Koruyucu	Amonyum Klorür (NH4Cl)	
Modifier, Koruyucu	Magnezyum Sülfat (MgSO4)	
Koruyucu	Kalsiyum Klorür (CaCl2)	
Premix	Son 21, Fresh -Pik Sağmal Süt Sığırtı Vit. Min. Premiksi	
Premix	Sağmal Süt Sığırtı Vit. Min. Premiksi	
Premix	Sığırtı Besi/Kuru Dönem Vit. Min. Premiksi	
Premix	Buzağı Vit. Min. Premiksi	
Premix	Koyun-Keçi Vit. Min. Premiksi	
Koruyucu	Toksin Bağlayıcı	
Modifier, Koruyucu	Maya	
Premix	Karaciğer Koruyucu	
.....		
.....		
.....		
TeknikŞef/Mühendis	İşletme Müdür Yardımcısı	

..... TARIM İŞLETMESİ MÜDÜRLÜĞÜ KESİF YEM ÜRETİM TESİSİ YILLIK KESİF YEM ÜRETİM TABELASI		EK 6
Üretilen Yemin Adı	Yıllık Üretim Miktarı (Kg)	
Büyükbaş Yemleri		
Buzağı Başlangıç Yemi		
Buzağı Büyütme Yemi		
Kuru Dönem, Dana, Düve, Besi Yemi		
Son 21 Yemi		
Fresh Sığır Süt Yemi		
Standart Sağmal Sığır Süt Yemi		
Boğa Yemi		
Büyükbaş Yemleri Toplamı (1)		
Küçükbaş Yemleri		
Kuzu/Oğlak Başlangıç Yemi		
Kuzu/Oğlak Büyütme Yemi		
Koç/Teke, Koyun/Keçi, Toklu/Çebiç Besi Yemi		
Koyun/Keçi Son 21 Yemi		
Fresh Koyun/Keçi Süt Yemi		
Standart Sağmal Koyun/Keçi Süt Yemi		
Flushing Yemi		
Küçükbaş Yemleri Toplamı (2)		
Toplam Kesif Yem (1+2)		
İşletme Müdür Yardımcısı	İşletme Müdürü	

..... TARIM İŞLETMESİ MÜDÜRLÜĞÜ
KESİF YEM ÜRETİM TESİSİ
YILLIK HAMMADDE TÜKETİM TABELASI

EK 7

Kullanım Amacı	Adı	Yıllık Tüketim Miktarı (Kg)
Protein	Soya Fasulyesi Küspesi (SFK)	
Protein, Lif	Ayçiçeği Tohumu Küspesi (ATK)	
Protein, Lif	Pamuk Tohumu Küspesi (PTK)	
Protein, Lif	Mısır DDGS	
Protein, Lif	Mısır Gluten Yemi (MGY)	
Protein, Lif	Mısır Gluten Unu (MGU)	
Protein, Lif	Keten Tohumu Küspesi (KTK)	
Protein, Lif		
Enerji (Nişasta)	Arpa	
Enerji (Nişasta)	Mısır	
Enerji (Nişasta)	Buğday	
Enerji (Nişasta)		
Protein, Lif, Taşıyıcı	Buğday Kepeği	
Protein, Lif, Taşıyıcı	Mısır Kepeği	
Protein, Lif, Taşıyıcı	Soya Kabuğu	
Protein, Lif, Taşıyıcı		
Enerji	Bitkisel Yağ	
Enerji	Bypass Yağ	
Enerji	Melas	
Tamponlayıcı	Soda	
Ca, P	DCP	
Ca	Mermer Tozu	
Salt	Tuz	
Koruyucu	Propilen Glikol	
Koruyucu	Gliserol	
Protein	Üre	
Modifier, Koruyucu	Magnezyum Oksit (MgO) (%78)	
Koruyucu	Amonyum Klorür (NH4Cl)	
Modifier, Koruyucu	Magnezyum Sülfat (MgSO4)	
Koruyucu	Kalsiyum Klorür (CaCl2)	
Premix	Son 21, Fresh -Pik Sağmal Süt Sığırtı Vit. Min. Premiksi	
Premix	Sağmal Süt Sığırtı Vit. Min. Premiksi	
Premix	Sığırtı Besi/Kuru Dönem Vit. Min. Premiksi	
Premix	Buzağı Vit. Min. Premiksi	
Premix	Koyun-Keçi Vit. Min. Premiksi	
Koruyucu	Toksin Bağlayıcı	
Modifier, Koruyucu	Maya	
Premix	Karaciğer Koruyucu	
.....		
.....		
.....		
TeknikŞef/Mühendis	İşletme Müdür Yardımcısı	

KESİF YEM İMALİNDE KULLANILAN HAMMADDE / KATKI / PREMİKSLER

SIRA	CİNSİ	SABAH STOK MİKTARI (kg)	GÜN İÇİNDE KULLANILAN MİKTAR (kg)	GÜN SONU STOK MİKTARI (kg)
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				

.../.../... Tarihinde kesif yem üretiminde yukarıda cinsi ve miktarı yazılı hammadde, katkı ve premiks kullanılmıştır.

Vardiya	Personel	Adı, soyadı	İmza
1	Sorumlu teknik personel		
	Panocu		
	Ticaret şube sorumlusu		
2	Sorumlu teknik personel		
	Panocu		
	Ticaret şube sorumlusu		
3	Sorumlu teknik personel		
	Panocu		
	Ticaret şube sorumlusu		

ÜRETİLEN KESİF YEMİN						
SIRA	CİNSİ	1. Vardiya Üretim Miktarı (kg)	2. Vardiya Üretim Miktarı (kg)	3. Vardiya Üretim Miktarı (kg)	Sevkiyat Miktarı (kg)	Gün Sonu Stok Miktarı (Kg)
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						

.../.../... Tarihinde yukarıda cinsi ve miktarı yazılı kesif yem üretimi ve sevkiyatı yapılmıştır.

Vardiya	Personel	Adı, soyadı	İmza
1	Sorumlu teknik personel		
	Panocu		
	Ticaret şube sorumlusu		
2	Sorumlu teknik personel		
	Panocu		
	Ticaret şube sorumlusu		
3	Sorumlu teknik personel		
	Panocu		
	Ticaret şube sorumlusu		

..... TARIM İŞLETMESİ MÜDÜRLÜĞÜ										EK 10
HAMMADDE, KATKI VE PREMİKS NUMUNESİ İŞLETME KAYIT FORMU										
Sıra No	Tarih	Hammadde, Katkı ve Premiksin Cinsi	Hammadde, Katkı ve Premiksin Alındığı Firma	Numune Alınan Tüm Partinin Tahmini Miktarı (kg., lt., ton)	Alınan Numune, Kg.,Lt., Ambalaj Sayısı	Numune Ürünün Parti No/Seri No	Numunenin Alındığı Madde Veya Ürünün Şekli (Ambalajlı Veya Dökme Yığın)	Numunenin Gönderildiği Yer, Tarih	Numuneyi Alan İşletme Yetkilisi	Numune Sahibinin/ Firmanın Veya Görevlisinin Adı, Tel. No
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										

..... TARIM İŞLETMESİ MÜDÜRLÜĞÜ
HAMMADDE, KATKI VE PREMİKS ANALİZ RAPORU

EK 11

Sıra No	Hammadde, Katki ve Premiksin Cinsi	KM,%	Ham Protein, %	NE, kcal/kg	ME, kcal/kg	HY, %	HK, %	HS, %	NDF, %	ADF, %	Nişasta, %	Ca, %	P, %
1													
2													
3													
4													
5													
6													
7													
8													
9													
10													
11													
12													
13													
14													
15													

Not : Raporda belirtilmeyen fakat analizi yapılan besin maddeleri rapora eklenecektir.

..... TARIM İŞLETMESİ MÜDÜRLÜĞÜ
GÜNLÜK ÜRÜN ANALİZ RAPORU

EK 13

Sıra No	Ürün Cinsi	KM,%	Ham Protein, %	NE, kcal/kg	ME, kcal/kg	HY, %	HK, %	HS, %	NDF, %	ADF, %	Nişasta, %	Ca, %	P, %
1													
2													
3													
4													
5													
6													
7													
8													
9													
10													
11													
12													
13													
14													
15													

Not: Raporda verilmeyen fakat analizi yapılan besin maddeleri rapora eklenecektir.

UYGUN OLMAYAN ÜRÜN RAPORU		EK 14
Tarih;	Rapor No;	
Ürün Adı;		
Miktar;		
UYGUNSUZLUK NEDENİ VE AÇIKLAMASI;		
Tarih;		
Uygunsuzluğu Tespit Eden;		
UYGUNSUZLUĞUN HEDEFLLENEN ÇÖZÜMÜ		
Tarih;		
SONUÇ		
Onay İşletme Müdürü		

SEVK ARACI KONTROL TALİMATI

Kesif yem üretim tesislerinde üretilerek işletmelere sevk edilecek araçlara yükleme yapılmadan önce aşağıdaki işlemler yapılacaktır.

1. Nakliye araçlarının fabrikaya alımında Biyogüvenlik tedbirleri uygulanır.
2. Araçlar tartım görevlisinin kontrolünde boş tara tartılarak yükleme alanına alınır. Bu esnada nakliyecinin araçtan herhangi bir şey boşaltıp yüklemesine izin verilmez.
3. Yükleme yapılacak araç kasaları kontrol edilerek delik ve boşluklar kapatılarak yem dökülmesi engellenir.
4. Dökme ürün yükleme borusunun mümkün olduğunca araç kasasına yaklaşması sağlanarak üründe bileşenlerin eşit dağılımının korunması ve rüzgâr vb. nedenlerle uçabilecek olan toz haldeki katkı ve premikslerin muhafazası sağlanır.
5. Dökme yem sevkiyatlarında araç kasasını aşmayacak, yolda dökülme olmayacak şekilde yükleme yapılır.
6. Yüklemede aracın kanuni istiap haddi kontrol edilerek fazla tonajlı yüklemeye izin verilmez.
7. Yükleme sonunda mutlaka araç kasasının tamamen branda vb. örtü ile kapatılarak dış ortamla ilişkisi kesilir.
8. Sevki uygun görülen yemler analiz fişi sevk irsaliyesine eklenerek alıcı işletmeye gönderilir.

RİSK EYLEM PLANI					EK 16.1	
Hammadde Kontrolleri						
Hammadde Adı	Kontrol Edilecek Özellik/Kriter	Kontrol Şekli	Kontrol Sıklığı	Kabul Kriteri – Tolerans	Kayıt	Sorumlu
Tahıllar, Değirmen Atıkları, Yağlı Tohum Küspeleri, Yağ kaynakları, Nişasta Sanayi Kaynakları	Protein, Ham Selüloz, Ham Kül, Ham Yağ, Rutubet, Metabolik Enerji, Hektolitre Mikotoksinler	Analiz ederek. (NIR cihazı, Elisa cihazı ve/veya kimyasal analiz)	Gelen her kamyon hammadde için ayrı ayrı NIR cihazında. Aynı tedarikçiden alınan veya aynı partiden gelen mal için Hammadde çeşitlerinden her kamyonundan alınan numune paçal yapılarak Gıda Kont.Lab.Yaş Analiz	Hammadde Teknik Şartnamede İstenilen Özelliklere uygun olmalı.	NIR, Elisa Cihaz Çıktıları, Laboratuvar Raporu	İşletme Müdür Yardımcısı, TeknikŞef/Mühendis, Laborant
Üretim Süreç Kontrolleri						
Ürün Adı	Kontrol Edilecek Özellik/Kriter	Kontrol Şekli	Kontrol Sıklığı	Kabul Kriteri – Tolerans	Kayıt	Sorumlu
Büyükbaş Yemleri	Protein, Ham Selüloz, Ham Kül, Ham Yağ, Rutubet, Metabolik Enerji, Mikotoksinler	Analiz ederek. (NIR cihazı, Elisa cihazı ve/veya kimyasal analiz)	Her İşletme için yapılan üretimde ayrı ayrı NIR cihazında. Ayda en az bir veya ihtiyaç halinde birden fazla kez tüm yem çeşitlerinden TİGEM ve/ veya Gıda Kont.Lab.Yaş Analiz	Belirlenen Ürün içeriklerine uygun olmalı	NIR, Elisa Cihaz Çıktıları, Laboratuvar Raporu	İşletme Müdür Yardımcısı, TeknikŞef/Mühendis, Laborant
Küçükbaş Yemleri						
Son Kontrol						
Kontrol	Kontrol Edilecek Özellik/Kriter	Kontrol Şekli	Kontrol Sıklığı	Kabul Kriteri	Kayıt	Sorumlu
Görünüş, Dikiş, Etiket, Gramaj	Miktar, Cinsi, Miadı	Sayarak, Gözle, Tartarak	Her sevkiyatta	Belirlenen Ürün içeriklerine uygun olmalı	Kontrol edilmiştir kaşesi	İşletme Müdür Yardımcısı, TeknikŞef/Mühendis, Laborant

TEHLİKE ANALİZİ PLANI			EK 16.2
YEMLERDEKİ POTANSİYEL TEHLİKELER			
KİMYASAL	FİZİKSEL	BİYOLOJİK	
Toksik bitkisel maddeler Antibiyotikler ve diğer ilaç kalıntıları Ambalajdan bulaşmalar Mikotoksinler	Sert yüzeyler Cam, tahta, taş, Metal, paket , bina kalıntıları Fonksiyonel tehlikeler Toz kalıntıları, Ambalaj kusurları Sabotaj	Mikroorganizmalar ve toksinleri Bakteriler Küfler Virüsler ve parazitler Zararlı hayvanlar Kuşlar, böcekler, kemirgenler Kirlilik Böcek, fare ve diğer istenmeyen hayvan parçaları veya pisliği	
	TANIMLAMA	TEHLİKE KAYNAĞI	
<u>FİZİKSEL TEHLİKELER;</u>	Cam Parçası Metal Parçası Hammaddelerin Ambalajı Ambalaj Kusurları Saç, Tüy, Kıl Böcek, Sinek Toz	Pencere, Lamba Ekipman, Personel Ürünler Ambalajlar Personel Bina, Ekipman, Pest Kontrol Hava ,Bina, Ekipman	
<u>KİMYASAL TEHLİKELER;</u>	Pestisit Bulaşması Temizlik Kimyasalı Ambalaj Kimyasalları Mikotoksinler	İlaçlama/Hammaddede Kalıntı Durulama Veya Ürünün Yapısı Ürünün Yapısı Ürün Ve Ortam Koşulları	
<u>BİYOLOJİK TEHLİKELER;</u>	MİKROBİYAL BULAŞMA	Ürün Ve Ürün Depolanması Su Personel Depolamadan Kaynaklanan Koşullar Zararlı Hayvanlar	
BULAŞMA KAYNAKLARININ BİYOLOJİK TEHLİKELERİ			
İNSAN	HAVA	EKİPMAN	HAŞERE
-Yüzler; Shigella spp Hepatitis A virus Norwalk group virus Escherichia coli Salmonella spp Giardia lamblia -deri, burun ve cilt hastalıkları; Staphylococcus aureus -cilt ve boğaz; Streptococcus group A	Bacillus spp Clostridium spp Molds Micrococcus spp Sarcina	Salmonella spp Listeria monocytogenes Escherichia coli Enterococcus spp Micrococcus spp Pseudomonas Clostridium spp Bacillus spp Fungi	Flies; Shigella spp
Hazırlayan		Onaylayan	

YEM ÜRETİM TEHLİKE ANALİZİ, ÖNLEYİCİ FAALİYETLER (HACCP PLANI)							EK 16.3
SÜREÇ TEHLİKE ANALİZİ							
<i>İşlem Aşaması</i>	<i>KKN NO</i>	<i>ŞİDDET</i>	<i>OLASILIK</i>	<i>TOPLAM</i>	<i>TEHLİKE</i>	<i>ÖNLEYİCİ FAALİYET</i>	<i>DÜZELTİCİ FAALİYET</i>
Satınalma	KKN1	3	2	6	İstenmeyen Görüntü ve Koku	Giriş kontrollerde alınan numunelerde istenmeyen görüntü ve koku kontrol edilir ve kayıt altına alınır.	İade
Yem Hammaddesi Silo/Yatay Depo Depolama	KKN2	3	2	6	Silo çeperleri, yatay depo duvar ve zemin v.b. kaynaklı özelliğini yitirmiş hammaddeler	Bu aşamada silolarda belirli periyotlarda temizlikleri yapılmakta ve kayıt altına alınmaktadır.	* İmha
Yem Üretim	KKN3	3	2	6	Yabancı madde varlığı, hatalı imalat nedeni ile rasyon standardının tutmaması	Üretimde olabilecek metal yabancı maddeler için sistem içerisinde metal tutucu mıknatıslar kullanılmaktadır. Rasyon kontrolleri ise laboratuvar tarafından alınan numunelerin analizleri sonucunda takip edilmektedir.	Rasyonu tutmayan ürünün yeniden değerlendirilmesi ve rasyon ayarlamasının yapılması
Sevkiyat	KKN4	3	2	6	Yanlış yem yüklenmesi	Araç kontrolleri yapılır, yükleme ve sipariş kontrolleri yapılır. Sevk edilen ürünlere ait tüm kayıtlar muhafaza edilir.	Düzeltilme ve yeniden ürün gönderme
Hazırlayan				Onaylayan			

KRİTİK KONTROL NOKTASI - 1				EK 17.1
Kritik Kontrol Noktası (KKN)		HAMMADDE SATINALMA		
Tehlike Tanımı		İstenmeyen Görüntü Ve Kötü Koku		
Destekleyici Kontrol Önlemleri		Görsel Giriş Kontrol Faaliyetleri		
Kritik Limit		-		
Hedef Değer		Hammadde de Rahatsız Edici Görüntü Ve Koku Bulunmaması.		
Yapılacak Faaliyetler		Kontrol Sıklığı	Görevli	
Haber Ver		TeknikŞef/Mühendise haber verilir.	Her hammadde girişinde	İşletme Müdür Yardımcısı
İzleme		Hammadde analiz kayıtları	Her hammadde girişinde	
Kayıt		Hammadde analiz kayıtları	Her hammadde girişinde	
Veri Kaynağı		Hammadde analiz kayıtları	Her hammadde girişinde	
Düzeltilme		Hammadde iade edilir.		
Düzeltilici Faaliyet	Süreç	-		
	Sistem	-		
	Tedarikçi	Tedarikçinin kontrolleri sıklaştırılır.		Satın alma Sorumlusu
Doğrulama	Uygulama	Hammadde analiz kayıtları	Her hammadde girişinde	TeknikŞef/Mühendis
	Süreç	Hammadde analiz kayıtları	Her hammadde girişinde	TeknikŞef/Mühendis
	Sistem	-		
	Tedarikçi	-		
Geçerli Kılma		Hammadde analiz kayıtları	Her hammadde girişinde	İşletme Müdür Yardımcısı
Acil Durum Yönetimi		Hammadde İade edilir.	Her hammadde girişinde	İşletme Müdür Yardımcısı
Kritik sınırın seçilme gerekçesi		Uygulanan kontrol tehlikenin oluşmasını önleyen son noktadır.		
Hazırlayan			Onaylayan	

KRİTİK KONTROL NOKTASI - 2				EK 17.2
Kritik Kontrol Noktası (KKN)		HAMMADDE DEPOLAMA; SİLO / YATAY DEPOLAMA		
Tehlike Tanımı		Yatay Depo Duvar Ve Zemin İle Silo Çeperleri Kaynaklı Özelliğini Kaybetmiş Hammaddeler Bulunması		
Destekleyici Kontrol Önlemleri		Depo ve Hammadde Temizlik ve Kontrol Faaliyetleri		
Kritik Limit		-		
Hedef Değer		Özelliğini Kaybetmiş Hammaddeler bulunmaması.		
Yapılacak Faaliyetler		Kontrol Sıklığı		Görevli
Haber Ver		İşletme Müdürüne haber verilir.	Günlük yapılan temizlik ve kontrollerde	Yem Hijyen Sorumlusu
İzleme		Temizlik ve kontrol kayıtları	Günlük yapılan temizlik ve kontrollerde	
Kayıt		Temizlik ve kontrol kayıtları	Günlük yapılan temizlik ve kontrollerde	
Veri Kaynağı		Temizlik ve kontrol kayıtları	Günlük yapılan temizlik ve kontrollerde	
Düzeltilme		Özelliğini kaybetmiş hammaddeler temizlenerek imha edilir.		
Düzeltilici Faaliyet	Süreç	Kontrol sıklığı artırılır.		
	Sistem	-		
	Tedarikçi	-		
Doğrulama	Uygulama	Temizlik ve kontrol kayıtları	Günlük yapılan temizlik ve kontrollerde	TeknikŞef/Mühendis
	Süreç	Temizlik ve kontrol kayıtları	Günlük yapılan temizlik ve kontrollerde	TeknikŞef/Mühendis
	Sistem	-		
	Tedarikçi	-		
Geçerli Kılma		Temizlik ve kontrol kayıtları	Günlük yapılan temizlik ve kontrollerde	İşletme Müdür Yardımcısı
Acil Durum Yönetimi		Özelliğini kaybetmiş hammaddeler temizlenerek imha edilir.	Günlük yapılan temizlik ve kontrollerde	İşletme Müdür Yardımcısı
Kritik sınırın seçilme gerekçesi		Uygulanan kontrol tehlikenin oluşmasını önleyen son noktadır.		
Hazırlayan			Onaylayan	

KRİTİK KONTROL NOKTASI - 3				EK 17.3
Kritik Kontrol Noktası (KKN)		YEM ÜRETİM		
Tehlike Tanımı		Hatalı Rasyona Bağlı Besleme Bozukluğu		
Destekleyici Kontrol Önlemleri		Mikser Altından Alınan Numunelerin Kontrolleri		
Kritik Limit		Spektlere Uygun Ürünler		
Hedef Değer		Durumun Gerçekleşmemesi		
Yapılacak Faaliyetler		Kontrol Sıklığı		Görevli
Haber Ver		İşletme Müdürüne haber verilir.	Her günün sonunda	Operatörler
İzleme		Mikser altından alınan numunelerin kontrolleri	Her günün sonunda	Fabrika Çavuşu
Kayıt		Mikser altından alınan numunelerin kontrolleri	Her günün sonunda	TeknikŞef/Mühendis
Veri Kaynağı		Mikser altından alınan numunelerin kontrolleri	Her günün sonunda	TeknikŞef/Mühendis
Düzeltilme		Yem geri çağrılır. Yerine yeni yem gönderilir.		
Düzeltilici Faaliyet	Süreç	Kontrol sıklığı artırılır.	Her günün sonunda	Operatörler
	Sistem	-		
	Tedarikçi	-		
Doğrulama	Uygulama	Mikser altından alınan numunelerin kontrolleri	Her günün sonunda	Operatörler
	Süreç	Mikser altından alınan numunelerin kontrolleri	Her günün sonunda	Operatörler
	Sistem	-		
	Tedarikçi	-		
Geçerli Kılma		Mikser altından alınan numunelerin kontrolleri	Her günün sonunda	İşletme Müdür Yardımcısı
Acil Durum Yönetimi		Ürün geri çağrılır.	Yapılmış tüm sevkiyatlarda	İşletme Müdür Yardımcısı
Kritik sınırın seçilme gerekçesi		Uygulanan kontrol tehlikenin oluşmasını önleyen son noktadır.		
Hazırlayan			Onaylayan	

KRİTİK KONTROL NOKTASI - 4				EK 17.4
Kritik Kontrol Noktası (KKN)		YÜKLEME VE SEVKİYAT		
Tehlike Tanımı		Yanlış Tür Yemin Farklı Hayvan Gruplarına Gitmesi İle Meydana Gelecek Besleme Bozuklukları		
Destekleyici Kontrol Önlemleri		Günlük Yem Sevkiyat Raporları İle Stokların Takibi		
Kritik Limit		-		
Hedef Değer		Durumun Gerçekleşmemesi		
Yapılacak Faaliyetler		Kontrol Sıklığı		Görevli
Haber Ver		İşletme Müdürüne haber verilir.	Her günün sonunda	Operatörler
İzleme		Günlük Yem Sevkiyat Raporları İle Stokların Takibi	Her günün sonunda	Fabrika Çavuşu
Kayıt		Günlük Yem Sevkiyat Raporları İle Stokların Takibi	Her günün sonunda	İşletme Müdür Yardımcısı
Veri Kaynağı		Günlük Yem Sevkiyat Raporları İle Stokların Takibi	Her günün sonunda	İşletme Müdür Yardımcısı
Düzeltilme		Yem geri çağrılır. Yerine uygun yem gönderilir.		
Düzeltilici Faaliyet	Süreç	Kontrol sıklığı artırılır.	Her alımda	Operatörler
	Sistem	-		
	Tedarikçi	-		
Doğrulama	Uygulama	Günlük Yem Sevkiyat Raporları İle Stokların Takibi	Fabrikadan çıkan her kamyonda	Fabrika Çavuşu
	Süreç	Günlük Yem Sevkiyat Raporları İle Stokların Takibi	Fabrikadan çıkan her kamyonda	Operatörler
	Sistem	-		
	Tedarikçi	-		
Geçerli Kılma		Günlük Yem Sevkiyat Raporları İle Stokların Takibi	Her günün sonunda	İşletme Müdür Yardımcısı
Acil Durum Yönetimi		Ürün geri çağırılması yapılır.	Yapılmış tüm sevkiyatlarda	İşletme Müdür Yardımcısı
Kritik sınırın seçilme gerekçesi		Uygulanan kontrol tehlikenin oluşmasını önleyen son noktadır.		
Hazırlayan			Onaylayan	

NUMUNE ALMA TUTANAĞI**EK 18**

1	İşletmenin Adı	
2	Numunenin Cinsi, İçeriği	
3	Numune Ürünün Minimum depolama ömrü/Son Tüketim Tarihi	
4	Numune Ürünün Parti No/Seri No	
5	Numune Sahibinin/Firmanın Veya Görevlisinin Adı	
6	Numunenin Alındığı Yer, Tarih, Saat	
7	Numune Alınan Tüm Partinin Tahmini Miktarı (kg., lt., ton)	
8	Alınan Numune, Kg.,Lt., Ambalaj Sayısı	
9	Numunenin Alındığı Madde Veya Ürünün Şekli (Ambalajlı Veya Dökme Yığın)	
10	Numunenin Rengi, Görünüşü Ve Kokusu	

... Firmasına ait yukarıda cinsi, içeriği yazılı yem/ hammadde/ katkı/ premiks(*) numunelerinin mal sahibi/görevlisi, huzurunda tarafımızdan usulüne uygun olarak 3 takım numune alındığına, alınan numunelerden bir adedinin imzalı bir nüsha ile tutanakla birlikte mal sahibine/görevlisine verildiğine, bir numunenin analize gönderilmek üzere ilgililere verildiğine bir numunenin ise şahit olarak İşletmede muhafaza edildiğine dair tutanaktır. İş bu tutanak üç nüsha tanzim edilmiştir. .../.../20..

Numuneyi Alan İşletme Yetkilisi Adı Soyadı, İmza	Mal sahibi/ görevlisi Adı Soyadı, İmza

Not; 1. Mal sahibi veya görevlisinin numune alma esnasında bulunmadığında bu durum tutanakta kayıt altına alınacaktır.

2. (*) Numune cinsi, içeriği uygun olan yazılacak diğerleri silinecektir.

..... LABORATUVAR MÜDÜRLÜĞÜNE

..... Tarım İşletmesi Müdürlüğünde .../.../20... Tarihinde alınan numunelerden bir takımı (... çeşit ürün) elden / posta / kargo ile gönderilmiştir.

Söz konusu numunede aşağıda belirtilen analizlerin yapılması için düzenlenecek raporların iki takım halinde İşletmemize gönderilmesi hususunda gereğini arz ederim.

Adı ve Soyadı

Unvanı

EK; Bir Takım Numune (... Çeşit ürün)

Gönderilen Numune _____ Talep Edilen Analizler

- | | | |
|----|-----|--|
| 1. | Abc | Kuru madde, Protein, Metabolik Enerji, Selüloz, Ham yağ, Ham Kül,vs. |
| 2. | Def | Mikotoksin (alfatoksin, okratoksin, zeralenon vs.) |
| 3. | Gh1 | ADF, NDF, |

Kırmızı yazılı kısımlar açıklama amaçlıdır, yazı yazıldıktan sonra siliniz

**ARIZA TESPİT, TAMİR BAKIM
İSTEK VE SERVİS FORMU**

EK 21

Bölüm
Makine No

No ;
Tarih ; / /
Saat ;

TESPİT EDİLEN ARIZA;

Başlangıç ; / /
Bitiş ; / /

Saat ;
Saat ;

ARIZA NEDENLERİ;

Montaj
İmalat
Bakım
Aşınma

Dikkatsizlik
Aşırı Yük
Geç Haber Verme
Diğer (Yazınız)

TALEP EDİLEN BAKIM VEYA ONARIM;

UYGULANAN TAMİR BAKIM;

KULLANILAN YEDEK PARÇALAR;

Arızaya Giden ;
Hazırlayan
Bakım Onarım Sorumlusu

Onaylayan
İşletme Müdür Yardımcısı

KALİBRASYON CİHAZ LİSTESİ							EK 22	
Sıra No	Cihaz Adı*	Kullanım Alanı**	Marka	Ölçüm Aralığı	Taksimat	KALİBRASYON TAKİP		
						2022	2023	2024
HAZIRLAYAN				ONAYLAYAN				
				İşletme Müdür Yardımcısı				

* Tartım ve Ölçüm aletleri (terazi, metre vb.) laboratuvar malzemeleri
 ** Laboratuvar, kantar, fabrika içi vb.yerler

BAKIM ONARIM KARTI				EK 23	
MAKİNA SİCİL KARTI					
Adı ; Tip / Model / Marka ; Bakım Periyodu ; Sorumlusu ; Açıklama ; 			İmalatçı ; İmalatçı Adresi ; İmalatçı Tel ; İmalatçı Fax ; İmal Tarihi ; / / Temin Tarihi ; / / Servis İrtibatı ; Servis Adresi ; Servis Tel ;		
Bakım Tarihi	Bakım Başlama Bitiş Saati	Bakım Yapan İmza	Kontrol Eden İmza	Yapılan Çalışma	Sonuç

..... TARIM İŞLETMESİ MÜDÜRLÜĞÜ YEM FABRİKASI/ÜRETİM
TESİSİ MAKİNE - EKİPMAN LİSTESİ

EK 24

SIRA NO	MAKİNE EKİPMAN ADI	SATINALMA TARİHİ	MARKASI	MODELİ	ÜRETİM YILI